

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmalludin dan A. Kurniawan. 2009. Pembuatan Pektin dari Kulit Coklat dengan Cara Ekstraksi. Universitas Diponegoro. Semarang. 7 hal.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT Dian Rakyat. Jakarta. 328 hal.
- Anonim. 2008. *Marshmallow*. [Http://www.candyusa.org/candy/marshmallow](http://www.candyusa.org/candy/marshmallow). [29 Februari 2017].
- Benion, M. 1980. *The Science of Food*. John Wiley and Sons. New York.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008 Syarat Nasional Indonesia Kembang Gula. Badan Standardisasi Nasional. Indonesia.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1985. *Food Science*. Purnomo, H. dan Adiono. (penerjemah). 2009. Ilmu Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 hal.
- Chahyaditha dan Eki. 2011. Pembuatan Pektin dari Kulit Buah Kakao dengan Kapasitas Produksi 12000 ton/tahun. Universitas Sumatera Utara. Medan. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/24454/4/Chapter%2011.pdf> [25 Desember 2016]
- Constenla D. Dan J.E. Lozano. 2003. *Kinetic Model of Pectin Demethylation*. *Latin American Applied Research* 33. 91-96
- deMan, J. M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. Padmawinata, K. (penerjemah). 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung. 550 hal.
- Desrosier, N. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 614 hal.
- Dinas Perkebunan Provinsi Sumatera Barat. 2014. Potensi Kakao di Sumatera Barat. Sumatera Barat. Padang.
- Estiasih, T., W. D. R. Putri dan E. Widyastuti. 2015. Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara. Jakarta. 290 hal.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta. 35-42 hal.
- Fiardila, F. 2015. Pengaruh Penambahan Gelatin Sapi terhadap Karakteristik Mutu Permen *Jelly* Pala. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 55 hal.

- Ginting, N.A., H. Rusmarilin., dan R. Nainggolan. 2014. Pengaruh Perbandingan Jambu Biji Merah dengan Lemon dan Konsentrasi Gelatin terhadap Mutu *Marshmallow* Jambu Biji Merah. Universitas Sumatera Utara. Medan 2(3):16-21 hal.
- Glicksman, R. 1969. *Physical and Chemical Properti of Pectin*. Research Media. California.
- Goycoolea, F.M dan A. Cardenas. 2003. *Pectins From Opuntia Spp*. Short Review. J. PACD. 17-29 hal.
- Gudmundsson, M. 2002. *Rheological Properties of Gelatin*. Journal of Food Science. 67:6.
- Hariyati, M. N. 2006. Ekstraksi dan Karakteristik Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis var microcarpa*). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hernindya, A., Swantara, M. D., dan Suaniti, N.M. 2014. Identifikasi dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Spons *Hyrteroserecta* terhadap Larva Udang *Artemia salina* L. Indonesia e-Journal of Applied Chemistry. 2(1): 25-30
- Kaya, A. O. W., Suryani, A. Santoso dan J. Rusli, M.S. 2015. *The Effect of Gelling Agent Concentration on the Characteristic of Gel Produced from the Mixture of Semi-refined Carragenan and Glucomannan*. *Internasional Journal of Science. Basic and Aplied Reseach*. Vol 20 (1): 313-324.
- Kementerian Pertanian. 2014. Statistik Perkebunan Indonesia Kakao 2013-2015. Direktorat Jenderal Perkebunan. Jakarta. 58 hal.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Universitas Sumatera Utara. Medan. <http://tekpan.unimus.ac.id/ebookpangan.com>. 60 hal. [28 Maret 2017].
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan: Komponen Makro. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Less, R dan E.B Jackson. 1983. *Sugar Confectionary and Chocolate Manufacture*. Thomson Litho Ltd. East Kilbride. Scotland.
- Maulidyah, Halimatussadiyah, F. Susanti dan M. Nurdin. 2014. Isolasi Pektin dari Kulit Kakao (*Theobroma cacao* L.) dan Uji Daya Serapnya terhadap Logam Tembaga (Cu) dan Logam Seng (Zn). Jurnal Agroteknos. 4(2): 113-119.
- Meyer, B.N., N. R. Ferrigni, J.G Putman, L. B. Jacobsen, D.E. Nocols and J. L. Mclaughlin. 1982. Brine Shrimp : *Convenient General Bioassay for Active Plant Constituents*. Plant Medica.

- Nakai, S., and Modler, H.W. 1999. *Foods Proteins Processing Application*. Wiley-VHC. London. [3 Februari 2017].
- Nelson, D.B.J, and R.L. Wiles. 1997. *Commercially Important Pectins Substances*. Di dalam H.D . Graham (ed). Food Chem. 107:1353-1356.
- Priska, Hesty Aprina. 2012. Analisis Komposisi Asam Amino Gelatin Sapi dan Gelatin Babi Pada Marshmallow Menggunakan Teknik Kombinasi HPLC dan PCA.[Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Program Studi Farmasi. Jakarta. 33-34.
- Sartika, D. 2009. Pengembangan Produk *Marshmallow* dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp.).[Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor. 62 hal.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Siregar, Tumbal H.S., S. Riyadi dan L. Nuraeni. 2009. Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran Cokelat. Penebar Swadaya. Jakarta. 14-26.
- Soekarto, Soewarno, T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bumi Aksara. Jakarta
- Spillena, J.J. 1995. Komoditi Kakao Peranannya dalam Perekonomian Indonesia. Kanisius. Yogyakarta.
- Stadelman, W. J. dan O. J. Cotterill. 1995. *Egg Science and Technology. 4th Ed Food Products Press*. An Imprint of The Haworth Press, Inc. New York.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Pangan dan Pertanian. IPB Press. Bogor. 160 hal.
- Suptijah, P., Suseno, S. H., Anwar, C. 2013. Analisis Kekuatan Gel Produk Permen Jeli dari Gelatin Kulit Ikan Cucut dengan Penambahan Keragenan dan Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*.16(2): 183-191.
- Susilowati, M., E. Luluk dan H. Tutuk. 2013. Ekstraksi Pektin dari Kulit Coklat dengan Pelarut Asam Sitrat. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.Surabaya.11(1): 27-30.
- Tourtellote P. 1980.*Gelatin*. Encyclopedia of Science and Technology. New York: McGraw-Hill Book.102 hal.
- Vriesmann, L.C., Reinaldo, F.T., and Carmen, L., de, O., P. 2012. *Extraction and Characterization of Pektin from Cacao Pod Husks (Theobroma cacao L.) with Citrit Acid*. Food Science and Technology.49: 108-116.

Wahyuni, R. 2011. Optimasi Pengolahan Kembang Gula *Jelly* Campuran Kulit dan Daging Buah Naga Super Merah dan Prakiraan Biaya Produksi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. [September 2010]

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 35-37.

Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Protein in Food*. Springer. Berlin.

